



MICHELIN BIB GOURMAND



MENU

LÉTO

2020

MENU KOPEC

825 Kč

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

WINE PAIRING 575 Kč

4 SKLENICE / 4 GLASSES

1. HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU

Beef tartar "Na Kopci"

„ORANGE“ PINOT NOIR – TOMÁŠ SPRINGER

**2. PROVENČÁLSKÁ RYBÍ POLÉVKA S FILETEM Z PARMICE NACHOVÉ
A ROUILLE OMÁČKOU**

Provençal fish soupe with red mullet fillet and rouille sauce

CHARDONNAY „BIG“ – FABIG

**3. TOURNEDOS ZE PSTRUHA A ZELENINY JULIENNES NA MÁSLĚ A MANDLÍCH S BROKOLICÍ
A PETRŽELOVÝMI BRAMBORAMI**

Tournedos of trout & juliennes vegetables with almond, butter, brocoli and parsley potatoes

MÜLLER THURGAU – ŽERNOSECKÉ VINAŘSTVÍ

NEBO / or

**GRILOVANÁ VEPŘOVÁ PLUMA S HOUBOVÝM RISOTTEM, TYMIÁNOVOU ŠTÁVOU A RESTOVANÝM
KADEŘÁBKEM SE SLANINOU**

Grilled pork pluma with porcinni risotto, thyme jus and roasted kale with bacon

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „ČTRTĚ“ AUTENTISTÉ – OTA ŠEVČÍK

NEBO / or

**KONFITOVANÁ JEHNEČÍ KÝTA S KARDAMONOVOU OMÁČKOU, LISTOVÝM ŠPENÁTEM
A PASTYŇÁKOVÝM PYRÉ**

Confited rump of lamb with cardamon sauce, sautéed spinach and parsnip purée

FRANKOVKA „ČTRTĚ“ AUTENTISTÉ – OTA ŠEVČÍK

4. ČOKOLÁDOVO – KAŠTANOVÝ MOUSSE S MAROKÁNKAMI A MALINOVÝM SORBETEM

Chocolate & chestnut mousse with candied fruits cookies
and raspberry sorbet

ŠALER ČERVENÝ – ŠPALKOVI

MENU CHEF

1 050 Kč

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

WINE PAIRING 700 Kč

5 SKLENIC / 5 GLASSES

1. BRESAOLA S CANTALOUPE MELOUNEM, KRVAVÝM ŠŤOVÍKEM, PISTÁCIOVÝM OLEJEM A GRISSINNI
Bresaola with cantaloupe melon, red veined sorrel, pistachio oil and grissinni

RYZLINK VLAŠSKÝ POZDNÍ SBĚR - VINAŘSTVÍ MLÝNEK

NEBO / or

OPEČENÁ FOIE GRAS S MERUŇKOVO-CHILLI JAMEM A RAW DATLOVÝM CHLEBEM
Pan-fried foie gras with apricot & chilli jam and raw date bread

ŠALER ČERVENÝ - ŠPALKOVI

2. GRILOVANÁ CHOBOTNICE S BLOODY MARY OMÁČKOU,
ŘAPÍKATÝM CELEREM A BÍLÝM MÁSLOVÝMI FAZOLEMI
Grilled octopus with bloody mary sauce, celery and white butter beans

CHARDONNAY „BIG“ - FABIG

NEBO / or

SVÍČKOVÁ Z TRESKY S POMERANČOVOU MARMELÁDOU, CHORIZO KRUSTOU,
HUMMUSEM A RAGŮ Z HRÁŠKOVÝCH LUSKŮ

Tenderloin of cod with orange marmelade and chorizo crust, hummus and snow pea ragout

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „ČTRTĚ“ AUTENTISTÉ - OTA ŠEVČÍK

3. LOSOS LABEL ROUGE MARINOVANÝ V GINU A BÍLÉM PEPŘI
S OKURKOVO- KOPROVOU POLÉVKOU A KŘEPELČÍM VEJCEM
Salmon label rouge marinated in gin and white pepper with cucumber & dill cream with quail egg

SAUVIGNON BLANC „NA VÝSLUNÍ“ - FABIG

4. SUPRÊME Z OLIVOVÉHO KUŘETE S OMÁČKOU Z PEČENÝCH PAPRIK
A CANNELONNI PLNĚNÉ GRILOVANOU ZELENINOU
Olives fed chicken suprême with roasted bell pepper sauce
and cannelonni with grilled egetables

RYZLINK RÝNSKÝ POZDNÍ SBĚR - VINAŘSTVÍ MLÝNEK

NEBO / or

TELECÍ RIB-EYE STEAK S KOŇAKOVU OMÁČKOU, POMMES RISOLEÉS
S RESTOVANÝMI FAZOLKAMI, HLÍVOU A PANCETTOU

Veal rib-eye steak with Cognac sauce, pommés risoleés with green beans,
oyster mushrooms and pancetta

PINOT NOIR „HALTÝŘKY“ - SPRINGER CRAIG R. STAPELTON

5. SMAŽENÁ JOGURTOVÁ ZMRZLINA S LETNÍM OVOCNÝM SALÁTEM A COINTREAU LIKÉREM
Fried yoghurt ice cream with Cointreau summer fruits salad

PÁLAVA POZDNÍ SBĚR - VINAŘSTVÍ POPICE